



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR

Metin Okutan

Romalılar mantara tanrının yiyeceği derken, Ruslar, Çinliler, Lâtin Amerikalılar onun güç verdiğiğine inanmışlar. Şeytanın yemeği diyenlere inat Asyalılar daha çok iyileştirici yönüne dikkat kesilmişler.

Asla vazgeçemediğimiz lezzet:

Tohumu yok, çiçeğe de durmuyor, bir gecede ortaya çıkıyor. Bitki olarak kabul görmüyor, meyve desen hiç değil ama "tabiatın bir canlı varlığı" olarak pek çoğumuzu cezbedebiliyor. Biraz bilmece gibi olsa da sadece yabancı mantarlardan söz etmeye çalışıyorum. Zehirli ve tehlikeli bir güzellik olarak hayatımızda yer alıyorlar. Her yıl mantar zehirlenmesi sonucu hayatını kaybedenleri, duyuyoruz-okuyoruz ama bunlar bile bizi onlardan vazgeçiremiyor.

Aslında bu zehirlenme vakaları daha çok "ekmek kavgası" için yerini yurdunu terk ederek, yabancı ellerde yeni bir hayat kuranlar arasında yaygın. Çünkü, memleketlerinde yıllarca toplayıp yediği mantarları "yeni memleketinde" görünce de gönül rahatlığıyla toplayıp yediklerinde bunun bedelini hayatlarıyla ödeyebiliyorlar. Görüntüde birebir aynı gibi görünse de zehirli bir tür olduğunu asla fark edemiyorlar. Mikroskopun icadıyla ortaya çıkan mikoloji yani mantar bilimi ve bu bilimle uğraşan mikologlar, zehirli olanla olmayana ayırabiliyorlar. Herkes bir mikolog olamayacağına göre, yabancı ellerin mantarına hiç bulaşmamak en iyisi gibi duruyor.

Bu arada yabancı mantar toplayıp yemeyi, Rus Ruleti oynamaya benzetenler de pek haksız gibi görünmüyorlar. Her şeye rağmen mantar kimileri için büyük bir tutku, büyük bir lezzet. Güvenle tüketilen kültür mantarlarına göre yabancı mantarlar daha lezzetli. Fakat her mantarın kültürü yapılamıyor.

Romalılar mantara tanrının yiyeceği derken, Ruslar, Çinliler, Lâtin Amerika-lılar onun güç verdiğiğine inanmışlar.

Şeytanın yemeği diyenlere inat Asyalılar daha çok iyileştirici yönüne dikkat kesilmişler. Hepimizin malûmu penisilin ana maddesi, Penicilium Notatum mantarının küfünden elde ediliyor ve antibiyotik olarak kullanılıyor.

Yenilebilir olan türlerin pek çoğu yetiştiği bölgeyle sınırlı. Ancak "bilenlerin bildiği türden" diyebileceğimiz bu mantarların dışında öyle bir tanesi var ki şu aralar tam mevsimi olan kanlıca veya melki ya da çintar veyahut çam mantarı. Aslında bu isimlerin hepsi aynı kapıya çıkıyor.

Bu denli isim değişikliğinin sebebi ise "yöre farkı."

ÇİNTAR

Eğeliler çintar diyor, ilginçtir dünyanın bir ucundaki Meksikalılar da çintar adını vermiş. Genel kabul ise Kanlıca... Karadeniz'in batısı en çok görülen yer. Bolu, Mengen, Mudurnu, Kastamonu'nun Küre Dağları, Cide bu mantarın bolca toplandığı yerler olarak öne çıkıyor. Ben de hep Kanlıca adıyla bildim. Fakat öteden beri yabancı mantarlara mesafeliyim ki sebebi malûm. Sonbahar yağmurlarında boy gösteren "somon" renkli bu mantar, bizim evin mutfağını da zamanı gelince hep şenlendirmiştir. Rahmetli annem küçük küçük doğradığı mantarları zeytinyağında soğan, yeşil biber ve biraz da domatesle kavurmayı pek sevmiştir. Aynı kavurmayı elleriyle açtığı yufkaya "harc ederek" börek yapmayı da ihmal etmezdi.

Zehirsiz olsun da

Kanlıcanın en çok ızgarası yapılıyor, seviliyor ve yeniyor. Oda sıcaklığında yumuşattığınız hâlis tereyağına istediğiniz miktarda kırmızı pul biber ekleyin ve bunu temizlediğiniz mantarların üzerine sürerek ızgara edin. Kömür ateşinde bir mangal üzerinde yapmak en doğrusu olsa da, bu imkândan mahrumsanız, evde bulunan kapaklı bir elektrikli ızgara ya da fırının ızgara "modu" yaraya tuz basacaktır. Farklı bir şey olsun dersanız, yüzeyi geniş, derin tırtıkları olan bu mantar size pane yapma şansı verecektir. Una batırıp az yağda kızartabileceğiniz gibi, klâsik pane harcıyla da (un, yumurta ve galeta unu) lezzetli bir mantar pane yapmak sizin ellerinizde. Sonuç olarak, zehirsiz olduktan sonra yabancı hem de kültür olanı, yararlı ve lezzetli, tercih sizin...

TRÜF

Dünyanın yenebilir mantarlarından aynı zamanda en lezzetli en pahalı yiyeceklerinden biri ve haklı olarak da çok rağbet görüyor. Toprağın altında büyüyen trüfün bizde yetişenlerine keme mantarı deniyor ki pek lezzetli değil. Özellikle beyaz trüf en çok tutulana aynı zamanda beyaz elmas olarak adlandırılıyor. Bu konuda İtalyanlar'ın Alba şehri şansı en bol olan yer. Özel eğitilmiş köpek ve domuzlarla beyaz trüf "avına" çıkılıyor. Gerek Fransa'nın Perigord bölgesinin siyah trüf olsun, gerekse Alba'nın beyaz trüf olsun, incecik dilimlenmiş bir kaç dilimiyle bile içine girdiği yemeklerin lezzetini kat kat artırabiliyor.



© lezzetler.com tarif no:102361 • adı:Mantar • gönderen:sarı yıldız • indirme tarihi:30.03.2025 - 08:49